

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das dritte Capitel/ Von allerhand Luctuc und Salaten/ wie solche recht zu pflanzen und zu warten sind

[urn:nbn:de:bsz:31-333565](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333565)

Das dritte Capitel/

Von allerhand Luctuc und Salaten / wie solche recht zu pflanzen und zu warten sind.

Dzwar der Salat der Lactuca ein gemeines Küchen-Gewächs ist / auch von Bürgern und Bauern gesäet und gepflanget wird / so weis dennoch nicht jedermann wie er soll schöne Köpffe darvon erziehen / und wie er solche früh und spät haben kan / als will ich in der Kürze ein wenig davon melden;

Erstlich wird der Salat oder Lactuca in zwey Arten unterschieden / als in der frühe / und in der Späte. Was die Frühe anlanget / seynd diese: als Lactuca Romana, gelber und rother; Sonderlicher Kopff-Salat; Prinszen Kopff-Salat; Valonenser Kopff-Salat; Schmalk-Salat / so oben mit röthlichten Ranten; Augspurger gelber Kopff-Salat / mit rothen Platten; Kleiner gelber früher Kopff-Salat / und dergleichen mehr.

Diese nun können gar frühzeitig auff ein verlohren Mistbäute gesäet / nachdem sie aber erwachsen an warme Orte des Gartens in sette feuchte Erde / allemal einen guten Schutz weit von einander gepflanget / und vor der Hitze 2. oder 3. Tage bedeket / fleißig begossen werden.

Man pfeget sie in kleine Grüblein / wie den weissen Kohl zu setzen / und wenn sie erwachsen / mit kurzen Mist zu umlegen / auch wie den weissen Kohl zu behacken / so werden sie umb ein gut Theil größer / und halten sich auch länger. Späten Lactucken oder Salate können entweder auch auff ein Mistbäute / oder / wie meine Manier ist / an eine Mauer oder Wand auff Rabatten / wo er die Mittags-Sonne haben / und von denen Nord-Windes befrehet ist / gesäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stücklein unterscheiden / damit man hernach weis / was vor Arten man gesäet haben / und das man sich im Verpflanzen besser darnach richten kan. Solche Aus-
saeung

fäung pfleg ich gemeintlich in anfang des Merckens in Wach-
sen des Mondens / in einen vorzunehmen / lustigen Zeichen /
des Zwillinges oder Waag. Der späten Salats-Arten / so ich
vor die besten und raresten halte / sind nachfolgende : gelber
und grüner Prahlsalat / oder Holländischer dichter Kopff-
Salat ; Herbst grüner Kopff-Salat ; Grüner und brauner
Kraut Salat / etliche nennen ihn den braun und grünen Ungari-
schen ; Gelbe Ungarische Kopff-Salat ; neuer grosser Holländi-
scher Kopff-Salat / sonst den Sonnenbinder genant ; Brachani-
sch. v. dichter Kopff-Salat ; Grüner dichter Salat mit rothen
Ranten ; Klein dichter grüner Kopff-Salat ; Straßburger
grüner tauerhafter Kopff-Salat / und noch andere gute Ar-
ten mehr / die Kürze halber nicht zu melden.

Solche Salaten / wenn sie etwas erwachsen sind / so muß man
sie in Wachsen des Lichts / in vorgedachten lustigen Zeichen einen / in
gute / fette feuchte Erde / wo die Sonne und freye Luft hinkommen
kan / ordentlich nach der Schnur / allemahl einen Schuhweit von ein-
ander pflanzen / und die Bäte 5. Schuhweit abtheilen / und allemahl
fünff Reihen auff ein jedwedes Bäte / nach meiner Manier pflan-
zen. Will man sich die Mühe nehmen / so kan man diese Salate /
wie vorgedacht in Grüblein pflanzen / so tauren sie desto länger / und
werden umb ein gut Theil grösser. Der Salat ist allemahl gut zu
pflanzen ; wenn es gereget hat / daß der Himmel noch trüb / und die
Luft kühl ist / also darff man der Mühe mit Bedecken und Begießen
nicht. Kan man es aber allemal nicht so treffen / so muß man mit Be-
decken und Gießen / sich der Mühe nicht verdrüssen lassen.

Man muß alle Monat Salat-Saamen säen / und hernach
verpflanzen / damit man das ganze Jahr durch guten Kopff-Salat
hat. Welchen man will in Keller / um eine Zeitlang zu gebrauchen /
in Winter / behalten / der muß eben gegen Johannis gesäet werden /
wie der Winter Endivien gesäet wird. Der kleine / grüne tauerhafte-
tige ; Der Straßburger grüne mit rothen Platten ; Der Herbst-
grüne ; Der grüne Prahlsalat sind die besten und tauerhaftigsten
hierzü. Wenn sie gewachsen / und Köpffe bekommen haben / pfleg
ich

ich sie noch vor den Winter in ein Mist-Bäte zu pflanzen / damit / wenn es frieret / man dieselbe kan zudecken. Ich pfleg sie auch sonst wol in lange Kasten zu setzen / und im Winter im Gewächs-Hause oder Keller zu verwahren. Theils pflanz ich in Keller in Sand / wie die Winter-Endivie / muß aber zuvor / gleich wie diese wohl abgetrocknet / und alsdenn eingesetzt werden / so bleiben sie so lang gut. Welche ich aber in langen Kasten / vor den Winter gepflanzt / und sie zuweilen / wenn es gut Wetter in die Luft bracht / haben sich bis nach Weinachten gut und frisch gehalten / also / daß mein Herr der Graff von Nassau / dazumal um H. 3. König Tage den Chur-Fürsten zu Würzburg von den Köpfen etliche als eine Rarität zugesicket / womit er großen Dank verdienet / und ich auch oft ein gut Trinckgeld davon bekam / welches mehr austrug / als der Salat selber werth war. Zwar allemal geräth es auch nicht / sondern nachdem die Zeiten des Jahres lauffen.

Was den Sommer-Endivien anlanget / so hat derselbe mit dem Kopf-Salat einerley Pflanzung und Wartung / und ist derselbe auch unterschiedlicher Arten / als der rothe Passauer / den muß man zubinden / der weisse Passauer / den muß man auch binden; Der braune Franckfurther / so sich selber schleust; Wie auch der gelbe und grüne sich selber schließen; Der Bolognische rothe / so sich auch selber schleist; Wie auch die Spanische Lactuca, so sich eben falls selber schleist / und dergleichen mehr / welche auch alle Monat können gesäet und gepflanzt werden / so kan man bis in den Winter guten Endivien zu Salat und zu kochen haben.

Den Saamen / den man wieder säen will / soll man allemal an einen hellen / trockenen Tag / in einen guten lufftigen Zeichen / im Zwilling mit dem vollen Mond abmessen / und wohl im trocken verwahren: und zwar allemal jede Art alleine / damit hernach man selbe desto besser erkennen kan; Der Salat Saamen bleibt wohl 4. Jahr gut / wenn er in einen trockenē und lufftigen Ort verwahret wird. Die Abnehmung aber dieses Sammens muß geschehen / wenn er halb verblühet hat: alsdenn schneidet man den Stiel ab / oder ziehet den Stängel mit samt der Wurzel aus / und hänget sie alsdenn

R

an.

an ein Geländer auff / daß sie vollend reiffen: welches gemeinlich binen zehen oder zwölff Tagen geschähet / alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben / fein aussaubern und also auffheben.

Sonsten muß ich auch noch erinnern / daß der Herr Rhagorius meldet / daß wenn man den Salat im Herbst aussäet / und den Winter über draussen lassen will / solcher sehr wohl taure / ob schon die meisten Gärtner darwieder seyn / alleine man solte solchen mit Ruff- oder Eichen-Laub hedecken.

Das vierdte Capitel /

Von Winter Endivien / wie man selbe recht ziehen und warten soll.

Weil dieser Salat nunmehr nicht nur unter den Bürgern / sondern fast auch den Bauern bekannt ist / so wissen sie doch noch nicht alle damit recht umzugehen / und sind auch noch wohl einige Gärtner / so sich sehr klug düncken / und wissen doch nicht wie sie selben im Winter recht verwahren sollen / damit sie den ganzen Winter durch / ihren Herren darvon zur Speise geben können.

Derwegen will ich solches kürzlich anzeigen. Der Saame wird um Johannis Baptistæ in wachsendem Licht / in einen lufftigen Zeichen / in ein Bäte gesäet / und fleißig begossen. Wenn er nun etwa eines Finges-lang erwachsen ist / kan man die Pflanz in ein gut fettes / feuchtes Land / etwa einen Fuß-weit auch wohl weiter von einander wie jeden beliebet / pflanzen und fleißig begießen; Man muß aber zuvor den jungen Pflanz oben das Kraut / ein wenig wie auch unten die Wurzel beschneiden / ehe man sie pflanzet; Wenn sie gewachsen sind / so kan man die Großen zubinden / und wenn sie inwendig weiß worden sind / in die Küche zur Speise oder Salat schicken / die übrigen kan man gegen den Winter / wenn es will anfangen zu frieren / ausnehmen / und an einen trocknen Ort / etwa 14. Tage lang verwahren / bis sie ganz weck worden sind / alsdenn